

PRIMI PIATTI

Pappardelle allo stracotto

di: *Cookaround*

LUOGO: **Europa** / Italia

DOSI PER: **4 persone** DIFFICOLTÀ: **media** PREPARAZIONE: **15 min** COTTURA: **5 min** COSTO: **basso**

REPERIBILITÀ ALIMENTI: **facile**



Le pappardelle allo stracotto sono un ottimo primo piatto che sfrutta questa gustosa e paziente cottura della carne! Un primo confortevole e tradizionale, da abbinarsi in tavola a un bel vino rosso come ben si conviene ai sughi di carne così ricchi e saporiti!

PER 600 G DI PASTA ALL'UOVO

FARINA DI GRANO DURO O SEMOLA

600 gr

UOVA 6

SALE 1 cucchiaino da tè

PER CIRCA 500 G DI SUGO DI STRACOTTO

CARNE DI MANZO in un unico pezzo - 300
gr

SPICCHIO DI AGLIO 2

ROSMARINO 1 rametto

SALVIA 1 rametto

POMODORO PELATO 250 gr

CAROTE 1

CIPOLLE 1

SEDANO 1 costa

VINO ROSSO 100 ml

BRODO DI CARNE 250 ml

OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO) 4

cucchiaini da tavola

SALE

PEPE NERO

PER IL CONDIMENTO

PARMIGIANO REGGIANO

PREPARAZIONE

- 1 Prendete la pasta all'uovo, stendetela sottile, arrotolatela mettendoci la farina per non farla appiccicare e tagliate le fette di circa 2 cm di spessore, quindi srotolatele e mettete le pappardelle da una parte.





2 A questo punto scaldate in una padella il fondo di cottura dello stracotto a fiamma bassa.



3 Mettete una pentola colma di acqua sul fuoco e portate ad ebollizione.

Quando l'acqua bolle, salate e aggiungete le pappardelle con un filo d'olio che servirà per evitare che s'incollino l'una all'altra.





- 4 Ora scolate la pasta, trasferitela in padella con il sugo e saltatela affinché si condisca in modo uniforme.



- 5 Servite le parpadelle allo stracotto con una spolverata di parmigiano grattugiato a piacere.





cookaround